



# FUNCKENHAUSEN BLEND TINTO 1L



## País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza / San Rafael



## Vinhedo

Solos heterogêneos de uma primeira camada franco-arenosa que denotam a presença de blocos rochosos de diversas magnitudes em profundidades variáveis e depósitos de material calcário. Sendo uma das propriedades mais altas plantadas no oásis sul de Mendoza há 850m de altitude, as vinhas enfrentam um clima comparativamente mais frio ao resto do departamento, o que proporciona temperaturas máximas mais baixas ao longo do ano e transforma seus vinhos.



## Uva

60% Malbec, 20% Bonarda e 20% Syrah



## Safra

2021



## Teor alcoólico

13,8%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Seleção de cachos e desengace.  
Fermentação em pequenos tanques

de aço inoxidável em temperatura controlada, de 25 a 27° C. Maceração pelo período de 15 a 20 dias. Fermentação malolática espontânea. Cerca de 40% do blend é elaborado em passagem em carvalho francês durante 6 meses. Clarificação, estabilização e leve filtragem antes de ser engarrafado.



## Notas de Degustação

Cor vermelha com reflexos violáceos. No nariz apresenta notas de frutos vermelhos e negros com toques de pimenta preta. Na boca possui entrada doce, que envolve todo o seu interior, bom volume e excelente acidez.



## Harmonização

Ideal com carnes vermelhas, pizzas, massas, empanadas e queijos variados. Vinhos oferecidos em garrafas de um 1 litro como diferencial.



## Sobre a Vinícola

Por volta de 2003, Kurt Heinlein, com mais de 70 anos, decidiu viajar pela província de Mendoza em busca de um terreno para realizar um antigo desejo: estabelecer uma empresa familiar (família FUNCKE), criando um legado para as gerações futuras. Depois de várias viagens e muitos quilômetros percorridos, concretizou este objetivo. Bem na nascente de San Rafael, a 850m de altura, guardado por Cristo que acolhe a cidade e abençoado em uma de suas margens pelo rio Diamante, estava a propriedade dos seus sonhos que enchia a vista com uma cativante cordilheira. Percebeu que a busca havia terminado e que 350 hectares eram a recompensa final. Em 2005, assessorado pelo Engenheiro Franco Lucchini, plantou os primeiros 20 hectares com Malbec, Cabernet Sauvignon e Syrah. Estas vinhas dariam origem a um dos primeiros vinhos 25 de Mayo – San Rafael – a expressão de um tesouro até então inexplorado. Como diria Kurt: “Sempre tive muita sorte”. Outros dirão que sorte são oportunidades para quem está disposto a procurá-las.

